



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ANASONLU KRAKER (MİLFÖY)

Hazır milföy hamuru
100 g anason

Hamurun üzerine yumurta sarısı sürüp üzerine bolca anason serpiniz.
Hamuru 5-6 cm'lik kareler halinde kesiniz ve tepsiye yerleştiriniz.
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 150°C fırında 20 dakika açık pembe renkte pişiriniz.
Ilıkken servis yapınız.